46e Année. — N° 38. 22 Septembre 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Les pluies. — Les inondations

Des pluies sont tombées à la fin de la semaine dernière dans presque toutes les régions viticoles françaises, tantôt peu importantes, humectant à peine feuilles et grappes, tantôt très copieuses comme dans la région méditerranéenne et causant en certains endroits de véritables désastres : ainsi en a-t-il été dans le Var, l'Hérault et particulièrement dans l'Aude, dans les vallées et les plaines au-dessus de Narbonne.

En dehors des pertes directes causées aux récoltes, qui étaient presque partout encore en partie sur les souches, par le vent, l'eau, la grêle, broyant ou cassant grains et pédoncules, il y a lieu d'envisager celles résultant du gonflement excessif et de l'éclatement des grains par perte de liquide, de leur envahissement par la *pourriture grise* et, sur la qualité des produits, de l'envasement par l'eau boueuse.

L'envasement disparaît quelquefois spontanément, c'est quand après le passage de l'inondation, le retrait rapide des eaux, il survient une pluie abondante et violente. Grappes et grains sont nettoyés complètement de la vase qui les recouvrait ; ils se trouvent, dès lors dans le même état que s'ils n'avaient subi qu'une pluie prolongée. Seules conséquences : éclatement et pourriture grise, si le temps reste

humide ; s'il est sec ou si le vent du nord souffle, risques moindres ; mais hâter tout de même la vendange et vinifier comme d'ordinaire, avec un peu plus de bisulfite pour éviter la casse brune.

Avec la vendange souillée, c'est autre chose. La vase apporte encore avec elle du calcaire, etc., et un goût de croupi dû aux débris organiques, pailles, herbes sèches, etc., qu'elle contient. Il faut éliminer tout cela. On y arrive en vinifiant en *rosé*. La vendange est donc jetée sur le pressoir, pressée, et le moût seul est mis dans les cuves. Il reçoit une dose de bisulfite, — 20 gr. par hectolitre, — suffisante pour arrêter la fermentation pendant un ou deux jours, après quoi on débourbe dans une autre cuve ; la fermentation est mise en marche soit par des levures, soit par une addition de moût en fermentation pris à une cuve remplie avant l'inondation. Veiller à l'acidité.

Le goût de croupi peut encore être assez marqué au décuvage : les soutirages fréquents le font sûrement disparaître. Bien entendu surveiller ces vins de près et faire examiner de temps en temps par les stations œnologiques leur constitution bactériologique.

Cet examen bactériologique est d'une haute importance, même pour des vins obtenus dans des conditions normales Le viticulteur pourrait suivre ainsi l'évolution de ses vins, normale ou anormale, et en cas d'alerte prendre à temps les mesures nécessaires pour empêcher le développement des maladies telles que piqûre, tourne, etc., et qui ont dirigé, dit-on, cette année, tant de vins vers la chaudière.

***

Ces pluies, quelle qu'en soit l'importance, vont généraliser les invasions de mildiou : d'abord sur les cépages et souches à végétation prolongée, et puis, à cause du grand nombre de germes formés — près d'un rameau très envahi, tel que celui représenté dans notre dernier numéro, les germes forment nuage, et poudrent le visage comme la poudre de riz — puis disons-nous, sur les vignes à végétation arrêtée depuis longtemps, si elles n'ont pas été complètement couvertes de cuivre. Au reste, ces dernières ne souffriront pas sensiblement de ces invasions tardives : elles en seront quittes pour une chute un peu anticipée de leurs feuilles.

Il n'en sera pas tout à fait de même des premières, et surtout des greffes sur place de l'année et des jeunes plants des pépinières. Ici il y aura sûrement un moins bon aoûtement des sarments, que l'on pourra constater et en mesurer l'importance par la « preuve à l'iode ». Il est bien tard maintenant pour intervenir par des sulfatages.

*
* *

Ainsi donc la sensibilité des vignes au mildiou est liée à leur état de croissance. Tout ce qui croît est plus atteint que ce qui ne croît pas. Et c'est ici que nous retrouvons la question du rognage posée dans notre dernière chronique.

Le rognage consiste dans la suppression des extrémités des sarments sur une longueur occupée par les 6 ou 7 derniers entre-nœuds. Cette suppression peut porter sur des sarments : 1° ou bien à croissance arrêtée ; 2° ou bien à croissance plus ou moins active.

Dans le premier cas, il ne se produit aucune repousse ; donc pas de feuilles nouvelles, mais celles qui restent deviennent plus épaisses et rougissent ou non. Si elles se maintiennent vertes, elles deviennent un peu plus aqueuses et par suite à peine un peu plus sensibles au mildiou ; si elles rougissent ou prennent le « rougeau blanc », elles se lissent en dessus et résistent beaucoup plus à la maladie : chacun peut voir dans ses vignes, à l'automne, les feuilles rouges tomber longtemps après les autres. Le rognage tardif produit souvent le rougeau.

Dans le cas des vignes en voie de croissance, le rognage fait produire de nouvelles pousses, qui, bien entendu, sont très sensibles au mildiou, étant très jeunes et très tendres. Une vigne rognée dans ces conditions est plus sensible à la maladie que non rognée.

Supposons maintenant que ces pousses viennent de subir une attaque, *ce que l'on sait*, puisque toute pluie en met en route s'il y a des efflorescences blanches sur le feuillage. Eh bien, si on supprime ces pousse pendant les sept jours qui suivent l'attaque, on supprime les germes innombrables qu'elles allaient porter : le 2e rognage facilite donc la défense de la vigne si le premier y a plutôt nui. Mais il ne faut pas attendre, pour faire cette opération, plus de sept jours après la pluie de contamination.

Ces indications sont évidemment sans objet en ce moment, mais elles pourront servir pour l'année prochaine et aider ainsi à comprendre les rapports qui existent entre les opérations culturales, la croissance de la vigne et les maladies qui l'atteignent et l'on est encore en mesure de les contrôler.

*
* *

Les vendanges s'achèvent dans les plaines et demi-coteaux des départements méridionaux ; elles se continuent encore dans les parties montagneuses, elles vont commencer dans d'autres régions de la France.

Jusqu'ici, la production n'a pas été celle qui était escomptée ; il y aura une diminution importante aux déclarations quand tout sera rentré. Les dernières pluies n'ont pu faire grossir sensiblement les grains, elles en ont fait fendre et retrécir d'autres ; s'il y a eu gain, il y a eu aussi perte, que l'inondation a certainement accrue.

Dans ces conditions, et les vins étant presque tous de bonne qualité, les prix doivent monter. Du reste, de 12 fr. au marché de Montpellier du 10 courant ils ont atteint 12 fr. 50, 13 fr. au marché de Béziers, et aujourd'hui 17 septembre on signale des ventes très importantes à plus de 14 fr. le degré. On escalade le prix de 15 fr.

Grappes et grains flétris

Cette année, chez les variétés à raisins lâches et à rafle tendre, non lignifiée, on a observé la dessiccation partielle ou totale et la chute des grains et de grappes plus ou moins nombreuses. Tantôt il s'agit seulement de quelques grappillons, dont les pédicelles sont flétris et dont les grains après avoir été arrêtés dans leur développement se sont flétris lentement, restant encore mous, comme se flétrissent du reste des grains mûrissant détachés de leur support. Tantôt il s'agit de tous les grappillons d'une moitié latérale de la grappe ; ou bien encore de la partie inférieure sur une longueur variable, la partie placée au-dessus restant saine et portant des grains parfaitement normaux. Sur la partie aux grains flétris, la rafle se dessèche et tombe.

Enfin il arrive que la rafle se dessèche à partir du pédoncule, et c'est alors toute la grappe qui tombe. Ces cas ont été observés assez nombreux dans les vignes avant et pendant les vendanges de cette année.

Quelle est la cause de cet accident. Il n'y a pas de parasite, champignon ou bactérie. Serait-ce une production excessive de la souche, empêchant une alimentation suffisante de certaines parties ? Cela arrive quelquefois, et notamment quand les grains sont trop nombreux à l'extrémité de la grappe, comme dans la figure 1. Mais ici ce n'est pas le cas, les grappes intéressées étant plutôt très lâches.

Il m'a paru qu'il s'agissait d'un coup de soleil, dont les effets ont été accrus par la sécheresse, portant tantôt sur les grains qui en ont des traces manifestes,— et quand un grain se flétrit le pédicelle qui le porte, devenu inutile, se dessèche aussi, — tantôt directement sur les pédicelles ou sur la rafle des grappillons ou de la grappe, en un point seulement ou sur une longueur plus ou moins grande.

L'écorce y est affaissée, brunie, et si on y fait une coupe en travers on remarque dans la moelle, ou dans le bois, des altérations importantes. Les plus graves sont celles intéressant le liber. Celui-ci y est



Fig. 1. — Grappe desséchée à sa partie nférieure par les grains trop nombreux qu'elle porte.

détruit sur tout son pourtour, coupant les communications alimentaires entre la partie supérieure et la partie inférieure. Immédiatement au-dessus du point altéré et au-dessous, écorce, bois et liber sont sains. La destruction du liber en ce point a produit le même effet qu'une incision annulaire ou une ligature.

L. Ravaz.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1928-1929 (Mois d'Août)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	5.443	85.832	31.070	289.433	50.487
2	Aisne	»	10.937	29.157	298.007	60.535
3	Allier	2.621	64.461	54.665	522.704	55.338
4	Alpes (Basses-)	487	7.881	5.236	47.744	6.638
5	Alpes (Hautes-)	752	11.136	9.290	84.831	10.673
6	Alpes-Maritimes	730	8.662	44.033	530.677	46.461
7	Ardèche	36.937	380.839	24.510	245.787	35.984
8	Ardennes	»	»	14.324	148.447	28.520
9	Ariège	1.107	9.381	14.838	149.466	8.908
10	Aube	21	12.626	42.455	384.486	64.542
11	Aude	460.971	5.437.827	40.409	541.582	97.921
12	Aveyron	5.095	68.327	35.058	337.837	22.268
13	Bouches-du-Rhône	400.406	1.037.478	88.540	947.249	114.236
14	Calvados	»	»	14.703	417.264	51.863
15	Cantal	9	942	24.813	237.346	20.069
16	Charente	2.883	570.590	32.690	291.655	32.362
17	Charente-Inférieure	14.343	836.901	42.555	349.840	79.485
18	Cher	1.674	29.984	36.463	351.639	39.046
19	Corrèze	888	13.923	23.684	222.500	22.525
21	Côte-d'Or	6.036	124.252	47.676	522.321	474.265
22	Côtes-du-Nord	»	»	14.085	130.408	41.522
23	Creuse	»	6	34.481	295.452	30.488
24	Dordogne	25.740	416.846	30.480	324.347	37.304
25	Doubs	6	164	44.469	449.468	62.672
26	Drôme	8.049	129.713	14.659	148.560	25.204
27	Eure	»	»	11.136	105.227	23.329
28	Eure-et-Loir	6	125	24.924	221.863	47.775
29	Finistère	»	»	54.957	487.505	91.878
30	Gard	328.393	3.654.599	52.359	578.828	64.403
31	Garonne (Haute-)	27.302	252.247	50.991	457.869	31.075
32	Gers	46.666	656.454	12.054	420.087	38.186
33	Gironde	183.136	2.775.142	120.039	1.541.416	1.319.389
34	Hérault	903.839	10.444.582	66.078	823.633	385.[illegible]99
35	Ille-et-Vilaine	»	»	14.920	134.858	36.868
36	Indre	4.732	50.164	26.865	231.425	30.377
37	Indre-et-Loire	21.540	240.590	38.853	383.898	108.102
38	Isère	12.522	189.768	57.229	572.806	65.774
39	Jura	2.101	28.570	29.814	280.172	47.461
40	Landes	10.986	149.629	27.312	248.406	24.095
41	Loir-et-Cher	21.244	222.528	24.087	235.271	49.445
42	Loire	5.687	81.742	143.429	1.112.395	152.246
43	Loire (Haute-)	298	4.813	41.658	406.676	39.643
44	Loire-Inférieure	13.734	225.547	83.468	784.233	84.504
45	Loiret	3.923	29.940	46.709	429.565	91.081
46	Lot	5.873	140.729	12.303	144.645	6.272
47	Lot-et-Garonne	28.500	413.964	26.497	262.287	15.117
48	Lozère	542	5.684	8.066	73.988	8.295
49	Maine-et-Loire	8.567	216.500	37.700	466.985	149.016
50	Manche	»	»	5.140	42.490	20.359
51	Marne	259	218.500	93.216	908.506	1.045.543
52	Marne (Haute-)	23	1.472	26.468	269.076	43.172
53	Mayenne	3	217	3.770	41.581	17.252
54	Meurthe-et-Moselle	57	3.592	68.357	736.947	139.812
55	Meuse	92	1.552	30.343	323.074	41.986
56	Morbihan	42	740	12.362	416.415	41.369
57	Moselle	66	5.370	20.727	229.406	49.967

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	625	11.397	40.100	370.725	49.471
59	Nord	»	»	71.562	771.571	271 861
60	Oise	»	»	26.468	266.591	50.081
61	Orne	»	»	4.866	45.809	17.923
62	Pas-de-Calais	»	»	39.143	364.645	108.808
63	Puy-de-Dôme	3.357	71.330	69.651	643.290	80.128
64	Pyrénées (Basses-)	5.537	70.677	53.269	475.276	55.877
65	Pyrénées (Hautes-)	1.004	14 230	20.442	468.807	17.666
66	Pyrénées-Orientales	489.530	2.290.047	38.258	485.738	88.966
67	Rhin (Bas)	1.681	81.030	16.552	233.491	108.239
68	Rhin (Haut)	2.102	166.742	26.981	401.936	93.491
69	Rhône	20.674	437.620	160 099	1.718.651	359.110
70	Saône (Haute-)	13	655	42.616	424.048	59.445
71	Saône-et-Loire	20.674	455.600	68.299	665.769	174.949
72	Sarthe	473	5.314	10.212	106.467	26.721
73	Savoie	6.000	121.569	26.293	270.057	37.091
74	Savoie (Haute-)	484	29.610	22.907	224.084	42.110
75	Direction de la Seine	»	»	525.933	5.749.279	1.429.075
	Direction des droits d'entrée	»	»	239.082	2.832.758	769.386
76	Seine-Inférieure	»	»	75.850	731.635	232.840
77	Seine-et-Marne	»	154	52.509	468.130	92.416
78	Seine-et-Oise	13	124	93.641	929.741	170.596
79	Sèvre (Deux-)	1.587	49.436	30 611	249.874	29.630
80	Somme	«	»	21.689	240.612	42.128
81	Tarn	41.162	651.263	30.367	317.630	40 983
82	Tarn-et-Garonne	17.479	234 393	11.501	111.671	7.364
83	Var	201.061	1.673.611	55.740	523.960	58.168
84	Vaucluse	88.623	801 570	16.864	153.640	36.133
85	Vendée	11 563	157.454	19.672	186.766	23.484
86	Vienne	7.438	77.109	26.444	208.847	19.068
87	Vienne (Haute-)	11	294	40.290	487.108	59.648
88	Vosges	9	200	50.848	506.044	100 763
89	Yonne	865	25.893	27.096	263.732	55.792
	Total pour la France.	2.882.572	36.310.757	4.401.931	42.204.034	10.656.011
	Algérie					
	Alger	325.581	5.310.835	42.413	313.554	255.675
	Constantine	99.996	1.102.104	14.581	155.417	24.289
	Oran	180.900	5.085.272	23.670	257.379	434.494
	Total pour l'Algérie.	606.677	11.498.211	80.684	726.058	714.458

Rappelons les chiffres de la consommation taxée des années précédentes, à même époque :

Consommation	taxée	octob. 1925-août. 1926....	50.128.382	hectol.
—	—	octob. 1926-août. 1927....	41.002.307	—
—	—	octob. 1927-août. 1928....	40.451.750	—
—	—	octob. 1928-août. 1929....	42.204.034	—

PINOT CONTRE GAMAY

La Chambre départementale d'Agriculture de la Côte-d'Or, soucieuse des intérêts dont elle a la charge, vient de prendre une décision sur laquelle nous désirons appeler l'attention des viticulteurs, car elle touche plusieurs points concernant les questions d'encépagement, de vinification, de la nature de vin la plus avantageuse à produire et de l'orientation à donner à la viticulture.

Et d'abord, faisons remarquer que malgré le titre de cette note, qui a des allures judiciaires, la décision des représentants agricoles de la Côte-d'Or n'a rien de subversif et tout en étant en faveur de l'extension du *Pinot* dans ce département, non seulement elle ne demande pas aux Pouvoirs Publics, d'ordonner « à touz à qui sont les diz plans de vigne des diz Gaamez, que « yceulx coppent ou facent cooper en quelque part qu'ilz soient en nostre dit « pays, dedans ung mois, suigant la date de ces présentes ; » comme l'imposait l'ordonnance de Philippe le Hardi, du dernier jour de juillet 1395, mais rien n'est écrit contre le gamay dans la proposition de 1929. Par discrétion, aucun nom de cépage n'est indiqué en dehors du pinot, dont on veut étendre la culture, ce cépage étant qualifié de plant fin, titre qui ne lui a jamais été contesté.

Mais pour bien comprendre le sens et la portée de la décision de la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or, il convient d'abord de faire la description sommaire du vignoble de ce département.

En 1884, la vigne occupait 37.432 ha en Côte-d'Or ; la plus grande partie du vignoble se trouve sur les collines situées entre Dijon et Santenay, au bas de ces collines et dans la plaine avoisinante vers le Val de Saône ; dans le Châtillonnais et l'Auxois, la vigne occupe aussi une certaine étendue, mais au point de vue qui nous occupe, nous n'avons qu'à envisager que les collines formant une ligne continue, à partir de Dijon jusqu'à Santenay.

Ces collines comprennent deux bandes parallèles continues, la *Côte* et l'*Arrière-Côte* désignée aussi sous le nom de *Hautes-Côtes*.

« La Côte par abréviation de Côte-d'Or, comprend les coteaux exposés à l'Est et au Sud-Est de la chaîne de collines de la Côte-d'Or, entre Dijon, au nord, et Chagny, au sud ; elle étend ses pentes sur une longueur de 60 kilomètres et une largeur moyenne de 650 mètres, ce qui porte à près de 4.000 hectares la superficie des vignobles dits de Côte, produisant les vins fins de Bourgogne, ceux qui ont valu à cette région privilégiée son beau nom de Côte-d'Or » (1).

Cette région privilégiée se divise en Côte de Beaune et Côte de Nuits, dont les vins ont des caractères spéciaux, mais ils possèdent tous un cachet commun que leur a donné le cépage unique, — le *Pinot* — conservé jalousement et exclusivement dans les vignes à vin rouge. La Côte produit uniquement des vins fins, parmi lesquels se trouvent les grands crus connus du monde entier : Chambertin, Musigny, Clot-Vougeot, Nuits, Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Montrachut, Richebourg, Romanée et d'autres encore.

---

(1) DURAND et GUICHARD. — *Culture de la vigne en Côte-d'Or.*

L'*Arrière-Côte*, dans son ensemble, forme une bande parallèle à la Côte et placée au-dessus de cette dernière.

Au point de vue viticole, ces deux régions diffèrent en ce sens que dans la Côte le *Pinot* est exclusivement cultivé pour la production des vins rouges, tandis que dans l'*Arrière-Côte* l'encépagement est formé soit de *Gamay* seul, soit d'un mélange de *Pinot* et de *Gamay*, dont les produits portent le nom de « Passe-tous-grains ».

La décision prise par la Chambre d'Agriculture que nous allons indiquer ci après ne concernent que l'Arrière-Côte qu'elle désigne sous le nom de Hautes-Côtes, mais nous tenons à noter qu'il n'existe aucune région au monde où l'on tienne autant compte de la question de cépage qu'en Côte-d'Or. Le nombre de cépages est excessivement réduit et en ce qui concerne les plants rouges les pieds de vignes en dehors du Pinot et du Gamay sont très rares. Et ces deux cépages se trouvent le plus souvent séparés et lorsqu'on fait du vin dans la confection duquel entrent des raisins de Pinot et de Gamay, on a bien soin de le désigner sous le nom de *passe-tous-grains*.

C'est ainsi qu'au concours général agricole où j'ai été chargé pendant longtemps de l'exposition générale des vins, j'ai pu me rendre compte que le département de la Côte-d'Or était le seul qui faisait intervenir la question du cépage dans sa classification des vins.

Suivant les termes de l'arrêté de chaque concours, le classement des produits exposés se fait d'abord dans chaque département et chacun d'entre eux adopte le mot de classification qui lui convient. Le plus souvent, on prend pour base la région et dans la région on subdivise les vins d'après les prix indiqués par les exposants.

En Côte-d'Or, la région et le prix interviennent aussi, mais il y a toujours un groupe pour les *vins de Pinot*, un autre pour les *vins de Gamay* et un troisième pour les mélanges, c'est-à-dire pour les *passe-tous-grains*.

La suprématie dont jouissent les vins de Bourgogne tient certainement pour une partie à cette question de cépage et à l'emploi exclusif du Pinot dans les vignobles réputés, cépage désigné à juste titre sous le nom de *plant-noble* qui a peut-être son équivalent dans l'ampélographie mondiale, mais qui assurément n'est pas surpassé pour l'ensemble de ses qualités vinifères.

La Bourgogne a un véritable culte pour son *plant noble* et si elle ne l'a pas adopté partout c'est sans doute qu'elle a redouté qu'en dehors de la Côte, les conditions de milieux ne lui seraient pas assez favorables pour qu'il puisse donner un vin dont la valeur commerciale compenserait le faible rendement. Peut-être a-t-on pensé aussi que la production des grands vins ne doit pas être exagérée si on veut que les prix des vins se maintiennent à un niveau suffisamment élevé pour que la culture reste rémunératrice.

Ces considérations n'ont pas ébranlé néanmoins la confiance des viticulteurs des Hautes-Côtes dans le Pinot et c'est à ce cépage de choix, qu'ils s'adressent maintenant pour relever la situation viticole qui est bien compromise. Tandis que dans beaucoup de régions on cherche par tous les moyens à augmenter les rendements par l'adoption de variétés très fertiles, l'emploi de fumures intensives et des tailles à grand développement, le bourguignon voisin de la Côte-d'Or qui a donné son nom au département, s'adresse au cépage noble, facteur important de la supériorité de ses vins.

Dans un magistral rapport, M. Naudin, vice-président de la Chambre d'agriculture, expose l'état lamentable de la situation des Hautes-Côtes.

« Quand on sait à quelles servitudes la nature, l'évolution économique et

les lois assujettissent les hommes de ma région, on comprend les réelles difficultés éprouvées par les agents des contributions à percevoir chez nous les impôts ; ou s'explique l'infécondité voulue de nos ménages terriens ; on excuse presque les jeunes gens de laisser un sol qui ne peut plus assurer leur avenir.

« De 11.000 en 1913, la population des Hautes-Côtes est tombée à 8.500 en 1923. Le vignoble qui couvrait, il y a 10 ans, plus de 2.800 hectares, se réduisait en 1927 à 1.900 hectares.

« En présence de cette situation, devant une opinion publique inquiète, mécontente, surexcitée, soulevée même, un effort de redressement s'imposait.

« Connaissant la composition géologique de nos sols et la qualité des produits qu'ils donnent, les dirigeants de l'Union syndicale des Hautes-Côtes ont signalé en 1926 la possibilité d'une renaissance économique en orientant la viticulture régionale vers la plantation de *cépages nobles* pouvant augmenter la valeur des vins en les affinant encore, en les classant au-dessus des produits de consommation courante.

« Cette idée fut accueillie par l'élite de nos viticulteurs avec l'indicible joie du naufragé battu, meurtri, brisé par la tempête, à bout de courage et de forces, trouvant à sa portée la bouée de sauvetage qui va l'arracher à une mort certaine.

« Mais dans la détresse pécuniaire où se débattent nos vignerons, comment provoquer, puis poursuivre une coûteuse reconstitution ».

L'Office agricole départemental, mis au courant de cette situation, accorda en 1926 une subvention de 20.000 francs destinée à permettre aux petits propriétaires d'étendre la plantation des Pinots.

En 1927, une nouvelle situation fut accordée, des pépinières furent installées et au printemps de 1928, 10 hectares étaient plantés en cépages fins. En même temps de nouvelles pépinières étaient organisées en vue de planter 23 hectares de nouvelles vignes en 1929.

Après avoir exposé dans son rapport la nécessité de continuer ces encouragements, M. Naudin indique ainsi les résultats obtenus au point de vue moral dans cette intéressante région depuis trois ans.

« M. le Directeur des Services agricoles et M. Clair-Daii, délégué de l'Office agricole, ont parcouru la région des Hautes-Côtes. Ils ont vu partout aux flancs de nos coteaux les ronces et les herbes folles reculer devant le courage et la ténacité de nos vignerons. Ils ont pu constater avec quel soin — j'allais dire avec quel amour — sont entretenus les pépinières et les jeunes plantations de Pinots.

« Pour satisfaisants qu'ils soient, ces résultats, purement matériels, ne sont rien, ou peu de chose, quand on les compare avec le nouvel esprit de nos populations.

« Malgré les accidents météorologiques (gelée et grêle) qui ont, l'an dernier, sévèrement atteint plusieurs villages, la paix, la confiance renaissent dans les familles viticoles ».

Et M. Naudin termine son exposé ému par des mots qui — pour tous ceux comme moi qui ont été en relation avec les notabilités viticoles de la Côte-d'Or, soit au concours de vins à Paris, soit à l'occasion des réunions de l'Office agricole de l'Est central — ne pouvaient manquer de toucher le cœur des membres de l'Office et de la Chambre d'agriculture de la Côte-d'Or.

Le but des vignerons de l'Arrière-Côte est donc de conjurer la crise grave

traversée par la viticulture en substituant à son encépagement avec lequel on ne produit pas un vin suffisamment distingué, le *plant noble* qui donne des vins universellement appréciés.

Le mode de substitution employé est très sage, très modéré, et ne ressemble en rien aux prescriptions de Philippe-le-Hardi et aux nombreuses ordonnances qui les ont suivies jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle, puisqu'on se contente aujourd'hui d'encourager dans les nouvelles plantations, les greffes de Pinot. Les initiateurs de cette substitution ont agi avec la plus grande prudence ; ils connaissaient la composition géologique de leurs terrains, l'exposition générale est la même que celle de la Côte où se trouvent les grands crus bourguignon et ils avaient déjà pu se rendre compte des qualités du Pinot puisque ce plant se trouve un peu partout et qu'il entre dans la composition des « passe-tous-grains ». Ce qu'ils veulent, c'est que désormais leurs terroirs soient occupés exclusivement par le *plant noble* et qu'aucune autre vigne ne porte atteinte au blason de la noblesse du Pinot.

On ne peut que souhaiter la réussite de la rénovation viticole des Hautes-Côtes bourguignonnes et de voir ajouter un nouveau fleuron à la couronne de ce beau département, car en augmentant la production des vins fins — et quels vins fins — on peut espérer que la consommation des produits vinifères de haute qualité se développera et contribuera à faire apprécier les vins de bonne qualité en général, qui ne jouissent plus, comme autrefois, de la même faveur, auprès de beaucoup de consommateurs.

Ainsi que nous l'avons fait remarquer plus haut les initiateurs des Hautes-Côtes qui estiment que le relèvement viticole de leur région doit avoir pour base la culture unique du Pinot n'ont nullement cherché à dénigrer les autres cépages qui peuplaient leurs vignobles et n'ont même pas écrit le mot de Gamay, cépage généralement adopté ; j'ai la conviction qu'ils sont les premiers à reconnaître ses qualités, qui sont loin d'être négligeables, mais ils trouvent que ce cépage ne répond pas au but qu'ils poursuivent et ils le remplacent par le Pinot. C'est tout.

Mais après avoir signalé l'innovation dont il s'agit et que je suis heureux d'applaudir, il me semble légitime de dire quelques mots du Gamay qui va ainsi perdre du terrain par le fait de la nouvelle orientation de la viticulture des Hautes-Côtes. J'ai eu bien souvent à m'occuper de ce cépage au cours de ma carrière, notamment dans la Loire, où il occupe la première place dans les vignobles du département.

Pas n'est besoin d'insister sur la valeur de son vin, il suffit de citer quelques-uns des grands crus du Beaujolais : Morgon, Brouilly, Thorins Julienas, Moulin à vent... etc., qui sont complantés exclusivement en Gamays pour le laver des reproches de ses anciens proscripteurs dont un disait « le quel vin de Gaamez est de tel nature qu'il est moult nuysible à créature humaine, mesmement que plusieurs qui au temps passé en ont usé, en ont ésté infectés de griez maladies ».

Ce cépage a au contraire de grandes qualités ; il est susceptible de donner de bons rendements dans les terrains riches avec une taille appropriée. C'est alors un vin *ordinaire* qui passe bien vite au *bon ordinaire* pour peu que le terrain soit bien exposé et assez chaud Et dans les bonnes côtes une végétation pas trop forte, il acquiert facilement le titre de *grand ordinaire* sans qu'il soit nécessaire de le cultiver dans les crus classés que nous avons indiqués plus haut.

Mais le Gamay, qui fait les délices de bien des clients des hôtels, notam-

ment à Lyon, Saint-Etienne et d'autres villes, demande des soins de culture et une vinification appropriés qui d'ailleurs n'ont rien de compliqués.

C'est pour n'avoir pas tenu compte de ses exigences qu'il a donné lieu parfois à des mécomptes et qu'il a été abandonné dans certains vignobles où il avait été introduit. Personnellement, je n'ai eu qu'à me féliciter de l'avoir adopté dans mon modeste vignoble.

L. Rougier,
Directeur honoraire
des Services agricoles de l'Isère.

DE L'UTILITÉ
DE FAIRE UNE DÉCLARATION DE RÉCOLTE DE VIN
AUSSI EXACTE QUE POSSIBLE

Au moment même où la récolte bat son plein dans notre Midi de la France, il nous paraît utile de rappeler à nos viticulteurs combien il est indispensable de faire à la fin de la vendange, et de tous les travaux de vinification, une déclaration de récolte aussi exacte, aussi précise que possible. Trop lontemps hélas, on a été porté à exagérer le chiffre de déclaration de récolte de quantités souvent excessives ; 5, 10 et même quelquefois 15 o/o ou plus du chiffre de la récolte véritable. Quel peut donc être le but de cette exagération manifeste ? Peut-être plus de liberté dans l'expédition des vins lors des retiraisons ? peut-être une satisfaction personnelle qui montrerait le viticulteur plus riche en récolte que son voisin ? Toujours est-il que, quelle que soit la raison qui pousse à cette exagération de déclaration, il faut en voir froidement la résultante déplorable pour la viticulture tout entière, ainsi que pour le commerce des vins. Comment expliquer en fin de campagne ces différences formidables entre les retiraisons effectuées et les déclarations de récolte ? Ces chiffres, de déclarations exagérées, s'ils ne pèsent pas en tant que vin lui-même sur le marché, pèsent en puissance sur le papier et nous en voyons le déplorable effet dans la statistique vinicole de chaque année en fin de saison.

Ayant été prié par de nombreux amis du Gard d'adresser un appel à nos viticulteurs, si dévoués à la cause viticole tout entière, je ne doute pas qu'ils ne comprennent l'utilité de faire, pour la récolte 1929, une déclaration aussi exacte que possible. C'est leur intérêt même que nous défendons, c'est l'intérêt de la vérité commerciale, de la statistique sincère et non fraudée, c'est le bilan exact et non souvent trop enflé d'une récolte inexistante et qui ne vit que sur le papier.

Nous sommes certains que notre appel sera entendu par tous nos viticulteurs du Midi de la France et par tous nos amis du Gard en particulier.

Trop longtemps on a vécu sur des chiffres erronés, qui ont porté un grave préjudice à la viticulture française et au commerce des vins. Revenons de suite à la vérité exacte et ceci pour le plus grand profit de tous : de l'Etat qui aura des chiffres véridiques, du producteur qui saura exactement la position économique du marché des vins, et du commerce qui pourra dresser un bilan de vente aussi exact que possible.

André Pallier,
Président de la Fédération des Sociétés d'Agriculture
du Midi et du Sud-Est.

L'OURAGAN DU 7 AOUT 1929 DANS LE RHONE

Le 7 août 1929 une partie du département du Rhône (et de l'Ain également) a été dévastée par un ouragan d'une violence extraordinaire. La zone dévastée dans le Rhône, affecte la forme d'un ovale de 23 kilomètres sur 17, dans ses plus grandes dimensions.

La presse lyonnaise a en temps utile, annoncé environ soixante millions de frs de dégâts. Ce chiffre n'est pas éloigné de la réalité. La perte a été particulièrement forte dans 37 communes, une estimation sérieuse la porte à 47.160.210 frs.

Il convient d'ajouter que d'autres communes ont été dévastées antérieurement. C'est ainsi qu'à Brullioles (Rhône), l'orage du 25 juillet 1929 a provoqué une perte de revenus s'élevant à 40.000 frs, et qu'à St-Julien-sur-Bibost (Rhône), les dégâts causés par le même orage s'élèvent à 230.000 frs., contre 500.000 frs. à Montrottier (Rhône) ce même jour.

C'est la misère pour certains, et la gêne pour beaucoup.

Le Professeur d'Agriculture de
l'Arrondissement de Villefranche s/S.
R. BICHET.

ÉTUDE SUR LA FRAISE [1]

COMPOSITION DES FRUITS, POIDS MOYEN ET INTENSITÉ DE COLORATION D'APRÈS LES VARIÉTÉS CULTIVÉES

Nous avons indiqué autrefois dans le *Progrès Agricole et Viticole* les modifications qui pouvaient résulter dans la composition ou dans la saveur des fruits qui se trouvaient influencés par des fumures ou des terrains différents. Nous avons eu aussi l'occasion d'examiner les causes susceptibles d'augmenter la production ou la précocité des fraises. Afin de compléter notre étude, nous avons voulu procéder à l'examen minutieux des fruits provenant de différentes variétés. Après nous être assuré le concours bienveillant de M. Mathieu, directeur des Stations œnologiques de Dijon et de Beaune, nous avons récolté, de façon comparable 35 échantillons de fruits, qu'il a bien voulu analyser en détail.

Pour notre part, nous avons au préalable cherché le poids moyen des fruits de façon à posséder pour chaque cas, un chiffre capable de nous éclairer sur le volume approximatif. Le temps nous a manqué pour nous rendre compte de la densité réelle de ces mêmes fruits tels qu'ils sont livrés au commerce ; nous nous préoccuperons de cette question dès qu'il nous sera possible de le faire. Le tableau ci-après résume les proportions de matière sèche, de jus, de sucre et d'acidité contenus dans quelques-uns des fruits examinés. Tous ces chiffres obtenus avec beaucoup de précision montrent

(1) Consulter nos articles précédents du *Progrès Agricole et Viticole* des 11 juin 1911 et 28 juin 1914.

que chaque variété à des caractères qui lui sont propres. Tantôt c'est le volume qui la caractérise, tantôt c'est sa richesse en jus et sa faible proportion en matière sèche ; ou bien c'est la quantité de sucre qui est plus ou moins appréciable, ou bien l'acidité qui est faible ou forte.

Quelques variétés telles que *Eléanor* se font remarquer par leur pauvreté en sucre et leur richesse en acidité tandis que d'autres telles que *Noble* sont douces par suite du sucre qu'elles contiennent mais aussi assez fades au goût par suite de leur peu d'acidité.

Il est certain qu'en renouvelant les analyses ci-dessus le même chimiste, et à plus forte raison un autre spécialiste, trouveraient des données variant quelque peu avec les circonstances spéciales dans lesquelles ils opéreraient ; mais il est indiscutable que leurs recherches permettraient de conclure, comme nous sommes amené à le faire nous-même, qu'il existe de grosses différences entre la composition d'une fraise donnée avec celle d'une autre variété. C'est la fraise sauvage ou *Fr. des Bois* qui fournissant le plus de matière sèche — et étant en conséquence la plus dense — reste en même temps particulièrement sucrée et à la fois très acidulée. Si le sucre plait à la

VARIÉTÉS dont les fruits ont été soumis à l'analyse	POIDS moyen des fruits	POIDS pour 100 gr.		COMPOSITION chimique du jus par litre		Intensité de Coloration (1)
		de jus	de matière sèche asséchée par pressurage	Sucre	Acidité en SO^4H^2	
	gr.	gr.	gr.	gr.	gr.	
Fr. des Quatre Saisons..	0.705	54.70	45.30	84	6.4	»
— des bois............	0.495	53.60	46.40	90	8.6	»
Général Chanzy.........	6.25	76.00	24.00	84	7 8	100
Président Duché.........	4.09	59.40	40.60	82	5 8	50
Royal Sovereign........	7 50	66.00	34.00	75	6.7	65
Sharpless.............	9.46	86.00	14	86	6.4	94
Mury..................	6.43	71.60	28 40	64	9.1	100
Louis Gauthier.........	9.15	70.00	30	74	6.2	55
Jucunda...............	5 64	67.40	32 60	83	7.4	100
Aurore................	5.10	67.70	32.30	80	7.5	71
Eleanor...............	4 00	55 00	45	77	8.4	100
Héricart de Thury......	3 30	80 30	19.70	88	6	100
Noble.................	8 75	57 20	42 80	83	5.8	100
Sulpice Barbe..........	8.75	54 30	45 70	79	7.9	100
La Perle..............	3.60	64.00	36.00	79	5.8	68
Saint Antoine de P......	3.80	69 80	30 20	74	4.7	83

(1) Intensité colorante comparée à la fraise Général Chanzy prise pour type.

bouche, l'acidité donne au palais une fraîcheur agréable qui met en évidence le parfum. Si cette acidité domine au préjudice du sucre, le fruit laisse une sensation de verdeur ou de fruit incomplètement mur; c'est le cas, en général, des variétés tardives dont la qualité égale difficilement celle des fruits de pleine saison.

Dans la dernière colonne du tableau, sont inscrits des nombres indiquant l'intensité de coloration du jus. On sait que non seulement les fruits ont extérieurement comme intérieurement une couleur très variable; tandis que les uns sont blanc rosé, d'autres sont rouge vif et d'autres rouge foncé; tandis qu'à l'intérieur la chair est blanche chez certaines, elle est rosée ou même franchement rouge chez d'autres. Nous avons été frappé par les chiffres obtenus et ceux que nous aurions inscrits nous-même si, par nos propres moyens, en nous fiant à notre œil, nous avions jugé de la couleur du jus d'après la couleur de la chair. Les fraises Héricart de Thury, Général Chanzy, Noble, Eléanor, Sulpice Barbe et Mary qui ont toutes donné un jus également coloré sont loin d'avoir une chair également teintée. D'autre part, nous n'aurions jamais supposé que le jus provenant des fruits Louis Gauthier écrasés aient pu donner une coloration égale aux 55/100 des jus précédents; il s'agit ici d'une chair blanche ou tout au moins d'un fruit à peine rose en regard duquel nous aurions certainement inscrit 25 et non 55. Par contre, le jus de « Président Duché » qui n'accuse que 50 au colorimètre provient cependant du pressurage d'un fruit rouge.

Conséquences pratiques. — Ces différences dont chacun peut se faire une idée approximative à la suite d'un examen sommaire et que le chimiste peut relever d'une façon beaucoup plus précise dans son laboratoire, ne sont pas sans préoccuper les praticiens.

S'agit-il en effet de cultiver une variété en vue de l'exportation, il doit choisir celle qui, riche en matière sèche, sera plus apte à supporter les transports qu'une autre trop juteuse. En comparant par exemple « Sulpice Barbe » à « Sharpless », la première renferme moins de jus que la seconde; aussi est-elle plus apte à voyager. C'est en effet Sulpice Barbe que les producteurs lyonnais expédient au fond de la Suisse et en Allemagne préférablement à beaucoup d'autres.

Désire-t-on une fraise d'apparat? On tiendra compte de la grosseur des fruits et l'on préférera celle qui pèse 9 ou 10 grammes en moyenne à celle qui n'en pèse que 4.

Pour la confection des liqueurs, l'acidité joue un rôle ainsi que le sucre et aussi la couleur du jus. L'industriel préférera toujours un fruit sucré et acidulé à la fois, persuadé que le parfum ressortira nettement. Si le jus est suffisamment rouge il n'aura pas à le teinter avec un extrait de grenadine par exemple.

Suivant le but à atteindre, on peut dire que les propriétés des fraises peuvent les faire admettre ou rejeter des cultures.

J. VERCIER,
Professeur d'horticulture de la Côte-d'Or

ARBORICULTURE
ET
VARIATIONS INDIVIDUELLES ET EXPÉRIMENTATION

Les chiffres relatifs aux rendements et à la croissance d'un verger expérimental pendant les 10 premières années de sa plantation et avant la mise en train de différents essais d'engrais montrent de grandes variations entre les différentes parcelles et entre les différents arbres pris individuellement, malgré les soins peu habituels pris pour la sélection de la station, des arbres avant leur plantation, et la répartition des parcelles. Ces différences de taille mesurées par la circonférence du tronc et le volume de la tête, furent très comparables entre elles d'années en années, les gros arbres tendant à rester gros et les petits à rester petits. Les différences dans le volume des têtes furent quelque peu plus grandes que celles indiquées par les mesures du tronc, mais il y eut une correlation étroite entre le volume de la tête et le développement du tronc. Les plus gros arbres furent en général les plus productifs. Il y eut pratiquement une différence de 109 o/o entre les parcelles à rendement extrême, et dans quelques cas des différences de 30 à 40 o/o entre des parcelles adjacentes.

Cette variabilité ne peut être expliquée par des différences de la teneur du sol en nitrates, des différences du coefficient de flétrissement du sol, de la distribution des racines principales et des parasites. Le verger expérimental par comparaison avec des plantations commerciales était exceptionnellement uniforme.

Ces faits étant connus, une nouvelle répartition des parcelle, choisies d'après leurs rendements pendant la période de traitement uniforme fut établie. Elle donna 25 parcelles disséminées qui recevrons un système de culture et de fertilisation uniforme et qui serviront à d'autres études sur la variabilité.

On croit que, avec les parcelles disséminées à intervalles égaux, des *différences de rendement de 50 o/o et plus doivent être observées pour pouvoir être significatives*, et retenues.

L. D. BATCHELOR.

Studies preliminary to the establishment of a series of fertilizer trials on a bearing citrus grove. California Sta. Bull. 451 (1918) p. 49 fig. 13. — Traduit de E. S. R. Vol 59 p. 335.

ACTUALITÉS

LES ASSURANCES SOCIALES

Après avoir fait des conférences pendant 37 années en faveur des agriculteurs, nous avouerons que celles relatives aux assurances sociales sont celles qui nous ont donné les joies morales les plus élevées.

Nous ne comprenons point de ce fait, la campagne de dénigration faite contre une mesure de justice sociale, prise en faveur des travailleurs de la

terre, qui sont les nourrisseurs du genre humain et les pourvoyeurs du commerce et de l'industrie.

L'assurance sociale donnera par la retraite, une sécurité matérielle, et pleine liberté, vis-à-vis de la famille, à tous les vieux cultivateurs et cultivatrices. Il arrive en effet, que nombre de vieux travailleurs, arrivés au déclin de la vie, constituent des charges pour les familles, aux prises elles-mêmes avec les difficultés de la vie ! Avec la retraite, la situation change totalement et les anciens, assurés d'achever leur existence en toute paix et tranquillité !

L'assurance d'une retraite de 7 à 8.000 francs, constituera avec l'accession à la propriété, les deux meilleurs moyens de retenir les cultivateurs à la terre.

On a donc parfaitement raison de placer la retraite en première ligne du projet, attendu qu'elle constitue le bouquet de tout l'édifice des assurances sociales.

Pour ce qui concerne les répercussions financières, tous ceux qui raisonnent normalement les supporteront allègrement, puisqu'il s'agit de la classe rurale, qui de tous temps a assuré la grandeur et le triomphe de la patrie.

Il ne s'agit point en l'occurence d'une œuvre démagogique, mais simplement de la plus belle des œuvres sociales et humanitaires que le législateur a eu à réaliser.

Les versements des salariés et des patrons d'une part, et ceux des petits propriétaires et de l'Etat d'autre part, constitueront pour les parties en présence des droits et devoirs réciproques, très heureux comme répercussion pour la collectivité tout entière. Les travailleurs de l'usine, du commerce et des champs, ont droit tout comme les fonctionnaires à une retraite.

Pour cette réalisation, notre égoïsme nous fait crier, parce qu'on va toucher à notre bourse ! si peu dirons-nous ! lorsqu'on juge des dépenses luxueuses ou inutiles qui attirent de tous côtés nos regards et qu'on ne peut que déplorer !

Pour ce qui concerne les assurances sociales agricoles, les cadres actuels de nos syndicats, mutuelles et coopératives peuvent très bien en assurer le fonctionnement, dans le cadre départemental.

Arthur Cadoret.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole de Viticulture et d'Agriculture de Beaune (Côte-d'Or). — La date de la rentrée à l'Ecole de Viticulture et d'Agriculture de Beaune est fixée au mardi 1er octobre prochain.

Les jeunes gens titulaires du certificat d'études primaires peuvent, s'ils ne demandent pas de bourse et s'ils sont dans leur 14e année au moins, s'y faire inscrire même après la rentrée sans avoir à subir d'examen. Il suffit d'envoyer la demande au Directeur de l'Ecole, à Beaune.

Les études théoriques et pratiques durent 2 ans. Grâce aux subventions versées par l'Etat, le Département, l'Office régional agricole et la Ville de Beaune, des améliorations très importantes vont être réalisées qui permettront d'initier les élèves aux travaux agricoles, horticoles et surtout viticoles par les moyens perfectionnés. Afin de pouvoir suivre les travaux de

vendanges et la vinification par les méthodes nouvelles ainsi que la fabrication du mousseux par la méthode champenoise, les parents ont intérêt à faire inscrire leurs enfants dans le plus court délai.

Le régime adopté est l'internat dans lequel les élèves sont assurés de recevoir, en milieu confortable et sain, une instruction viticole et agricole sérieuse, une éducation parfaite, les soins les plus dévoués et une alimentation copieuse, saine et variée pour un prix raisonnable.

Le Directeur répondra, par retour du courrier, à toute demande de renseignement qui lui sera adressée.

La 9e Foire Gastronomique de Dijon. — *3-17 Novembre 1929.* — Les bureaux et services de la Foire Gastronomique de Dijon ont la satisfaction de constater que les engagements signés à ce jour sont exactement deux fois plus nombreux que ceux qui étaient recueillis à la même époque l'an passé.

Une fois de plus, les dijonnais et les bourguignons ont fait un véritable effort et ce sera justice de les voir recueillir le fruit de leurs initiatives. Ils ont pris de nombreux stands, seule façon de faire vivre la Foire, et ils se préparent à les décorer d'une façon coquette et attirante, à les garnir de produits de premier choix. Ils sont assurés de vendre jusqu'au dernier gramme ce qu'ils vont exposer. On comprend donc qu'ils viennent nombreux et qu'ils prennent toutes les places possibles.

Quant à nos voisins et amis, ils n'entendent pas rester en arrière et ils rivalisent déjà d'ingéniosité dans les maquettes qu'ils établissent.

Les plans des halls et palais de la Foire, dus à M. Parisot architecte sont prêts, et ils diffèrent assez sensiblement des plans de l'année dernière, en ce qu'ils comprennent notamment une magnifique exposition florale, un véritable jardin qui, merveilleusement illuminé de feux changeants, orné de fontaines lumineuses, constitue une charmante attraction.

Un palais de l'élégance, nouveauté qui sera appréciée, est aussi en voie de réalisation.

Colonies et pays étrangers sont en pourparlers avancés avec le Comité ainsi que de grandes collectivités qui, sollicitées de tous côtés, se décident finalement pour Dijon dont la publicité leur est garante de leur succès.

Le programme des 15 journées de fêtes est élaboré : il est extrêmement copieux et contient une grande part d'inédit.

La journée officielle sera celle du dimanche 10 novembre que viendra présider un ou plusieurs ministres.

Exposition Internationale d'Aviculture de Toulouse. — *24-27 Octobre 1929.* — Après l'importante manifestation d'octobre dernier, dont le succès dépassant toute espérance a été une révélation pour le monde avicole, la Société des Aviculteurs du Midi puissamment aidée par le comité de la Foire de Toulouse, se devait à elle-même et à toute l'aviculture Française d'organiser cette année une Grande Exposition Internationale d'Aviculture.

Nous verrons donc sous peu et pour la deuxième fois, les plus beaux représentants de nos basses-cours reprendre possession du vaste hall du Cours Dillon superbement aménagé dans l'enceinte de la Foire de Toulouse.

Pour renseignements et programme s'adresser à M. Salamon, commis-

saire général de l'Fxposition d'Aviculture, villa du Lisey, chemin de la Baraquette, Toulouse.

La Foire de Toulouse. — Le succès de la première Foire de Toulouse fut, on s'en souvient, tellement complet, tellement net, que les pessimistes et les prophètes de malheur en furent déroutés.

Dès l'an dernier, on pouvait affirmer que Toulouse avait enfin pris sa place, sa large et magnifique place, dans le cycle des manifestations économiques françaises.

Les Animateurs qui, l'an dernier, étaient partis un peu dans l'inconnu ont maintenant des bases et une expérience qui viennent de leur servir à asseoir la foire de Toulouse.

Ils l'ont assise d'abord quant à la date. Chaque année, la manifestation aura lieu durant la deuxième quinzaine d'octobre. Tout comme les foires de Paris, de Lyon, de Bordeaux, de Marseille, celle de Toulouse s'est installée dans le calendrier.

BIBLIOGRAPHIE

La Ferme extérieure de Grignon en 1928. — Sous ce titre vient de paraître le compte rendu des travaux de la Ferme extérieure et du Centre national d'expérimentation agricole de Grignon pour l'année 1928.

La Ferme extérieure de Grignon est exploitée depuis 1919, par une Société civile constituée par les Anciens Elèves de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon.

Les essais de 1928 ont porté sur la fertilisation des sols (fumures organiques, engrais azotés, engrais potassiques), sur les variétés de blés, d'avoines et de betteraves à sucre, sur la sélection et sur le développement du blé, sur les pommes de terre.

Plusieurs chapitres sont consacrés aux cultures, travaux et rendements de l'année, à l'inventaire et au capital d'exploitation, aux frais et résultats généraux de l'exploitation, aux frais des diverses productions végétales.

Le volume est complété par une note sur la comptabilité des fermes expérimentales de Grignon Metz et Rennes.

La brochure de 173 pages est mise en vente à la Ferme extérieure de Grignon (S.-et-O.). Prix 7 francs, franco, compte-postal, Paris, 987-988 ; prix pour l'étranger 8 fr. 25. Les volumes de 1926 et 1927 sont épuisés ; il reste encore quelques volumes de 1924 et 1925, en vente à 6 francs, franco.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les transactions de gros, continuent à n'être qu'assez peu importantes sur place. Les prix payés pour les quelques affaires traitées, sont à peu près sans changement sur ceux indiqués précédemment.

Les clients ne font toujours que de petites demandes à la fois, attendant la baisse qu'on leur fait espérer. Déjà, un certain nombre de maisons d'ali-

mentation affichent « Grande baisse sur les vins de table ». Puissent les prix permettre une belle reprise de la consommation d'ici quelque temps.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 9 septembre	Cours du 16 sept.
8°	»	8 à 9° 80 à 100	100
8 à 9°		supérieur 90 à 110	à 115
9 à 10°		«	l'hecto
11°		Costières 12,00	
11 à	«		»
Rosé, Paillet, gris		»	«
Blanc Bourret			

Récolte 1929 : 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 10 septembre	Cours du 17 sept.
8°	230		
9°		8 à 9° 80 à 105	8 à 10°5 110 à 125
10°	à	9 à 10·5 90 à 120	
11°	250 fr.		
Rosé			
Blanc de blanc			

Récolte 1929 : 11 à 13 fr. le degré.

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Commission d'établissement des cours des vins et alcools. — Vins rouges : Vins vieux très recherchés, autour de 13 francs le degré.

Vins nouveaux. — Les vins nouveaux suivant leur degré se traitent de 13 fr. 50 à 14 francs le degré.

Alcools. — Eau-de-vie de marc, ou disponible, 850 francs les 100 degrés, livrable en septembre, 840 fr. les 100 degrés ; trois-six de vin, 900 à 924 fr. les 100 degrés.

Le Syndicat de Montpellier-Lodève (C. G. V.), nous communique les ventes suivantes qui lui ont été signalées et effectuées au cours de cette semaine.

Montpellier. — Cave très importante, a vendu la totalité de sa récolte de vin rouge nouveaux à raison de 14 fr. 35 le degré.

Saint-Seriès. — 600 hectos de vins nouveau, 14 fr. 40 le degré. Enlèvement immédiat.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 11 septembre 1929.

Vins, rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 80 à 120 fr. l'hect. ; 1929, 10 à 11, «« ; blanc, 9 à 10°, 10,»» à 12,«» **nu pris à la propriété, tous, autres frais en sus.**

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 14,00 à 16,00 rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 12,50 à 14,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 12 francs 50 à 14 ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, «« à ««,»« ; supér, 10°, 14,00 à 16,00 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 6 sept.	Cours du 13 sept.
8°	230	»	
9°	à		»
10°	280 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°		»	»
Vins blancs		»	»
Petits degrés		«	»
Couleur moyenne		9,50 à 10,50	10,50 à 11,50
Supérieur		11,00 à 12,00	12,00 à 12,50

Cote de la Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges vieux : autour de 13 fr. le degré. Vins nouveaux : 12 fr. le degré.

Observations. — La situation continue à s'améliorer.

Aude. — **Narbonne.** — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours : vins rouges : pas d'affaires.

Observations. — Pendant la semaine écoulée, les cours se sont établis autour de 12,50 le degré-hectolitre avec ferme tendance à la hausse, autant sur les vins vieux que sur rentrée de la récolte, le déficit se généralise et s'accentue.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. Cours moyens pratiqués du 7 au 12 septembre : vins du Narbonnais 1928 : 8 degrés, de 90 à 100 francs ; 9 degrés, de 100 à 105 francs ; 10 degrés, de 110 à 120 francs ; de 11 à 12 degrés, de 130 à 150 francs.

Récolte 1929 : vins sous marc : 11 francs le degré ; vins logés, de 11 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Carcassonne.— Semaine du 7 au 14 septembre 1929 :
Vins rouges, 110 à 120 fr. l'hecto.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 13 degré, de 11 fr. 00 à 12 fr. 00
Corbières, de 10 à 13 degrés, de 11 fr. 00 à 12 fr. 00

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 7 sept.	Cours du 14 sept.
8°		»	
9°	230	8° 10 fr.	10,00
10°	à	à	à
11°	285	10° le degré	10,50
11 à 13°			le degré
12°			

Perpignan — Vin nouveau, retiraison immédiate, 10 à 11 fr. le degré ; logé, 11 à 12 fr. le degré ; alicante, 12 francs le degré.

Côte de la Chambre d'agriculture : Vin vieux, 12 à 13 fr. le degré ; vin nouveau, 12 à 12, 50 le degré, aveç tendance à la hausse.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 11 septembre 1929. — Région, rouge 9 à 10° 98 à 112 ; blanc, »« à »»,»« ; rosé, «»,»» à »»,«» l'hecto degré, suivant qualité.

Gironde — **Bordeaux** — Enfin la pluie est arrivée à Bordeaux ; en est-il de même dans l'ensemble du département, ce serait à désirer, car nous

avons absolument besoin de quelques averses pour mener à bien la récolte sur pied et faciliter la vinification au moment de la cueillette. Les cours des vins ordinaires en Gironde sont sans changement, on cote les rouges de 1.600 à 1.800 fr. le tonneau nu et les vins blancs de 1.450 à 1650.

DORDOGNE — **Eymet** — Vins rouges de 300 à 350 fr. ; blancs de 350 à 400 fr. la barrique bordelaise de 225 litres marchandise prise chez le récoltant tout frais en sus. Pour les nouveaux à livrer sur souche, il se traite quelques affaires au prix de 100 fr. le degré tonneau livrable au soutirage pour les rouges et en moût pour les blancs. Vu la sécheresse qui persiste les cours sont bien soutenus et seraient plutôt destinés à la hausse.

CHARENTE — **Gemozan** Les quelques vins blancs vieux qui restaient invendus s'achètent dans les 13 fr. 50 à 14 fr. le degré-hecto, pour des 10 à 11°, à la propriété, tous frais en sus.

ARDÈCHE. — **Vallon.** — La campagne vinicole 1928-29 s'est terminée sur la base de 10 fr. le degré-hecto, pour les vins de notre contrée. A ce taux, de nombreuses affaires ont été traitées, et peu de caves restent disponibles.

INDRE-ET-LOIRE. — **Possé-sur-Cisse.** — La sécheresse persistante que nous éprouvons gène la véraison et assèche la grappe, une bonne ondée est indispensable pour hâter et compléter la maturation, espérons qu'elle viendra avant les vendanges qui normalement, pour les rouges, doivent se faire du du 25 au 30 courant et du 15 au 20 octobre pour les blancs. Cette situation incite les propriétaires à la résistance ; ils ne sont plus vendeurs à aucun prix, il est cependant possible que nous revoyons les prix assez bas pratiqués pour les Vouvray et environs, et celui de 10 francs pour les blancs Loir-et-Cher et les rouges Touraine et Côtes-du-Cher, surtout s'il survient une bonne pluie 8 à 10 jours avant les vendanges.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Romanèche-Thorins.** — Nous jouissons d'un très beau temps qui fait faire de gros progrès à la maturation du raisin. Certains demandent de la pluie, laquelle serait évidemment des plus favorables au dernier développement du fruit.

On pense, vu l'état actuel de la vigne, que la cueillette débutera dans une dizaine ou une quinzaine de jours. Il est probable qu'elle donnera quantité et qualité. Il y a eu des pourparlers dans notre région pour des achats de raisins autour de 300 francs le quintal.

ALSACE. — Strasbourg. — 11 septembre.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux..........................	320 à 340	260 à 300
Vieux..............................	«»« à «»»	«»» à »««
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux..........................	400 à 500	350 à 450
Vieux..............................	«»« à à «««	»«» «»»
Vins blancs fins :		
Nouveaux..........................	600 à 900	500 à 700
Vieux..............................	««« à «»«	»»» à «««
Vins rouges :		
Nouveaux..........................	»»« à »»«	»«« à »««

Vins blancs fins en bouteilles 7 à 15 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

MARCHÉ AUX RAISINS

Boulbon. — Marché du 16 septembre. — Chasselas dorés extra, de 250 à 275 fr. ; gros verts, de 240 à 260 fr. ; aramons, de 120 à 140 fr.

Vente assez active.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à »»«» fr.; eaux-de-vie de marc 52°, »«»« à »«»» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «« » pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, 410 à 430 ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Nîmes. — 3/6 bon goût, 86°, »««« à »»»« ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau-de-vie de marc, 400 à 410 fr.

Perpignan. — Cote de ce jour : 100 hectos rectifiés, à 975 fr. livrable fin septembre.

Dernière cote : Les ventes signalées à la dernière cote doivent être enregistrées comme suit : 400 hectos à 925 fr., livrables fin septembre-Octobre ; 250 hectos rectifiés, à 1.025 fr., en disponible.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 17 septembre 1929.

	courant	octobbre	novembre-décembre
Blé	146,25-146,50 P.	148,75-149 P.	151,25 P.
Seigle	96 N.	100 N.	103 N.
Avoine noire	.....	...	...
Avoine......	100,25-99,75 P.	101,10-101,25 P.	104 P.

New York. — 12 septembre :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver......	138 3/4	122.34	131.32	— 0.61
Juillet................	..., ./.	.....	......	....
Septembre..............	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre...............	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp..............	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «»» »/» c. le bushel («»« fr. »» les 100 kil. bigarré durum ««« «/» cents («»« fr. «»).

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 122 à 127 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 122 à 132 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, »»» à «»» fr ; sulfate cuivre neige, »»« à «»« fr.; superphosphate minéral 14, 32 à 34 fr. ; sulfate de fer, 34 à 38 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 8 au samedi 14 septembre 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche	«	«	23	21	«	»	22.0	17.0	24	17	»	»
Lundi	32.3	17.2	25	23	«	»	34.1	15.2	22	17	«	»
Mardi	32.4	18.2	23	20	»	1	35 0	15.9	24	24	»	»
Mercredi	33.5	17.2	28	23	«	«	34.8	14.8	27	21	«	»
Jeudi	33.1	18.5	28	20	»	«	34.7	17.1	28	24	«	«
Vendredi	30.5	18.6	22	19	«	«	31.0	14.3	26	19	«	»
Samedi	26.9	14.8	27	20	»	»	24.0	10.4	26	25	«	»
Total					88.2	52.8					105.7	78.1
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche	36.0	17.0	28	25	»	»	31.9	16.8	20	16	«	»
Lundi	36.0	19.4	»	23	»	«	33.9	20.5	22	17	»	»
Mardi	37.6	18.5	»	20	«	1	33.0	19.4	«	»	»	«
Mercredi	36.1	17.6	«	28	«	»	33 3	17.5	23	19	»	«
Jeudi	33.8	18.7	»	21	«	»	32.2	13.2	27	21	1	»
Vendredi	38.0	17.9	»	«	«	»	33.2	17.5	20	16	»	»
Samedi	35.0	19.4	»	27	«	»	25.0	14.7	16	21	»	»
Total					146.8	34 0					65.9	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	33.4	13.4	23	20	»	»	33.3	16.0	23	20	»	»
Lundi	33.3	15.2	22	15	0.1	16	33.3	15.2	27	19	»	5
Mardi	34.8	13.7	25	24	«	2	33.5	15.4	32	26	»	5
Mercredi	33.6	15.5	23	17	3.1	»	33.6	15.3	24	21	«	»
Jeudi	31.0	13.0	31	26	«	»	32.2	16.0	27	23	«	«
Vendredi	33.4	12.6	18	17	«	28	31.4	13.3	24	23	«	«
Samedi	27.0	15.3	25	23	«	«	25.9	17.3	24	22	»	«
Total					304.0	87.6					237.7	28.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	30.8	15.4	28	25	trac.	»	31.7	17.2	»	»	»	»
Lundi	33.1	16.8	28	23	»	«	31.8	15.6	26	23	»	19
Mardi	34.7	11.4	23	22	trac.	7	32.0	15.5	29	25	»	»
Mercredi	31.9	14.6	»	26	»	»	32.9	17.4	27	23	«	»
Jeudi	29.8	19.6	28	22	»	0.3	31.3	18.0	»	20	«	»
Vendredi	32.1	18.7	24	23	»	»	32.8	19.6	28	26	»	»
Samedi	33.6	13.7	29	26	«	»	32.0	15.3	28	24	»	»
Total					209.4	16.5					94.2	23.0
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	31.9	16.8	29	25	»	»	33.6	14.9	25.6	20.8	»	30
Lundi	32.2	18.3	28	26	»	»	29.2	16.9	29.0	15.0	0.4	»
Mardi	33.8	14.8	31	27	«	«	30.0	18.0	28.2	13.4	9.7	0.2
Mercredi	32.4	21.0	30	26	»	«	23.6	19.1	27 6	13.9	24.5	»
Jeudi	29.2	19.6	29	25	»	»	24.4	18.3	30.0	13 1	7.3	»
Vendredi	34.4	17.2	22	20	«	7	27.3	18.2	28.2	14.1	0.9	«
Samedi	33.4	16.9	28	24	«	»	28.6	14.9	26.6	17.5	»	»
Total					246.6	34.0					159.6	33.0
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	26.6	19.3	25	23	«	«	32.4	17.8	«	»	»	»
Lundi	26.1	17.3	27	23	«	9	29.0	21.0	»	«	»	»
Mardi	27.3	18.4	31	27	«	»	28.6	22.0	»	«	»	»
Mercredi	27.8	18.9	27	27	«	«	31.0	21.0	»	«	»	»
Jeudi	27.0	19.6	28	23	trac.	«	29.0	20.5	«	»	3.0	»
Vendredi	30.7	19.2	25	24	trac.	«	32.2	20.0	«	»	1.0	»
Samedi	36.8	16.9	26	22	»	»	36.0	21.4	»	»	4.9	«
Total					125.3	22.2					114.1	2

Observations. — Eté, **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**